А. Молоховец

Блюда из курицы, индейки и утки

быстро и вкусно



30.04.04
Лукашенко И.

Быстро и вкусно

А. Молоховец

БЛЮДА из КУРИЦЫ, ИНДЕЙКИ И УТКИ



Санкт-Петербург
2003

ББК 36.992
М75

Молоховец А.

М75 Блюда из курицы, индейки и утки. — СПб.: Издательский Дом «Литера», 2003. — 48 с. (Серия «Быстро и вкусно»).

ISBN 5-94455-098-8

Это издание послужит хорошим подспорьем для хозяйки, которая не прочь порадовать своих домашних и гостей вкусными и красиво оформленными яствами.

ББК 36.992

ISBN 5-94455-098-8

ВВЕДЕНИЕ

Мясо домашней птицы содержит больше полноценных белков, чем мясо крупного и мелкого домашнего скота, в нем меньше соединительной ткани, жир его имеет более низкую температуру плавления. Блюда, приготовленные из мяса кур и индеек (особенно из белого мяса — грудок), очень вкусны, легко усваиваются организмом человека и рекомендуются детям и взрослым, больным и выздоравливающим, а также нуждающимся в усиленном питании.

На качество мяса домашней птицы очень сильно влияет то, как и чем ее кормят. Основными кормами для нее служат фуражное зерно, отруби, зерновые отходы и другие продукты переработки зерна. Необходимое для птицы количество белка содержат такие корма, как жмыхи, шроты, мясная и рыбная мука, снятое молоко и другие корма животного происхождения, а также картофель и зелень.

Из зерновых культур лучшим кормом считается кукуруза. Она превосходит пшеницу, овес, ячмень по питательности и влиянию на качество мяса. Кукуруза способствует наибольшему отложению жира в мышцах и более равномерному распределению его по всему телу. При таком кормлении жир становится более мягким и приобретает желтоватый цвет. При кормлении же птиц ячменем, овсом и пшеницей откладывается больше внутреннего и подкожного жира. Кроме натуральных кормов птице нужны минеральные подкормки, поваренная соль, микроэлементы, в частности — соли марганца и йода, зимой — витаминные препараты (витамин Д), дрожжевые подкормки, а также гравий или крупный песок.

Такие домашние птицы, как куры, утки, гуси, индейки, очень хорошо откармливаются. Они быстро прибавляют в весе, неприхотливы к условиям содержания и кормления. Существуют три типа откорма птицы: мясной, мясо-сальный и сальный. Для мясного откорма выбирают цыплят, утят, гусят, индюшат моложе 5 месяцев, для мясо-сального — молодняк старше 5 месяцев, для сального — взрослую выбракованную птицу (старше 1 года).

БЛЮДА ИЗ ОТВАРНОЙ ПТИЦЫ

Индейка со сметанным соусом

500 г филе индейки, 1 крупная морковь, 1 головка репчатого лука, 2 корня петрушки, соль по вкусу.

Для соуса: 1 стакан сметаны, 1 головка репчатого лука, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сливочного масла, черный молотый перец и соль по вкусу.

Мясо нарезать на порционные куски, положить в кастрюлю с кипящей водой, снять пену и варить на слабом огне до полуготовности. Затем положить овощи, посолить и варить до готовности. Готовое мясо выложить на блюдо.

Далее следует приготовить соус. Для этого лук мелко нарезать, спассеровать в масле, всыпать муку, добавить сметану, влить 1 стакан воды и тщательно перемешать. Все закипятить и прогреть в течение 3 минут на среднем огне, постоянно перемешивая.

Индейка с грибным соусом

500 г филе индейки, соль по вкусу.

Для соуса: 50 г сушеных грибов, 1 стакан воды, 1 головка репчатого лука, 3 ст. ложки муки, 1 ст. ложка сливочного масла, черный молотый перец и соль по вкусу.

Мясо положить в кастрюлю, отварить до готовности в подсоленной воде, вынуть и разрезать на порционные куски. На оставшемся бульоне приготовить соус. Для этого грибы вымыть, положить в кастрюлю, залить бульоном и варить в течение 10 минут. Отвар процедить, добавить муку, перемешать, закипятить и прогреть на медленном огне в течение 3 минут. Грибы пропустить через мясорубку, смешать с мелко нарезанным и спассерованным в масле луком, положить в отвар с мукой, перемешать и прогреть в течение 3 минут.

Индейка по-кабардински

1 тушка индейки весом 1 кг, 1 головка репчатого лука, 3 стручка сладкого перца, 3 дольки чеснока.

Для гарнира: 3 головки репчатого лука, красный молотый перец и соль по вкусу.

Для соуса: 3 стакана кефира, 1 стакан сметаны, 3 дольки чеснока, 1 ч. ложка соли.

Индейку положить в кастрюлю с горячей водой, довести до кипения, снять пену и жир, добавить головку лука, сладкий перец, посолить и варить на медленном огне до готов-

ности. Жир сохранить. В конце варки положить чеснок. Готовую индейку вынуть из бульона, остудить, разрезать на порционные куски и положить на блюдо. Лук, приготовленный для гарнира, нарезать кольцами и спассеровать на жире, снятом с бульона. В конце пассеровки посыпать красным молотым перцем, перемешать и положить на мясо.

Далее следует приготовить соус. Для этого в сметану влить кефир, добавить растертый с солью чеснок, тщательно все перемешать и дать настояться в течение 20—25 минут. К столу соус подается отдельно от мяса.

Индейка с овощами

500 г филе индейки, 1 стакан фасоли, 1 лук-порей, 3 моркови, 1 кочан цветной капусты, 1 корень петрушки, зелень петрушки, соль по вкусу.

Фасоль замочить в холодной воде на 1 час, лук-порей, морковь и корень петрушки нарезать крупными кусками, цветную капусту разобрать на соцветия. В кастрюлю положить сначала фасоль и отварить до полуготовности. Затем добавить остальные овощи, все отварить до готовности и откинуть на дуршлаг. В бульон положить мясо, закипятить, снять пену, отварить до готовности, вынуть, разрезать на кусочки, аккуратно перемешать с овощами, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

БУТЕРБРОДЫ

Бутерброды с мясом цыпленка

200 г отварного филе цыпленка, 2 ст. ложки майонеза, белый или черный хлеб, 1 свежий огурец.

Мясо нарезать тонкими кусочками. Хлеб нарезать ломтиками, намазать их майонезом и положить на них мясо. Сверху украсить кружочками огурца.

Горячие бутерброды с куриным мясом

200 г вареного куриного мяса, 2 яйца, 1 головка репчатого лука, 1 долька чеснока, 50 г сыра, зелень петрушки, ломтики белого хлеба, 2 ст. ложки сливочного масла, черный молотый перец и соль по вкусу.

Мясо нарезать длинными кусочками вдоль волокон и положить на намазанные маслом ломтики белого хлеба.

Лук, чеснок и зелень пропустить через мясорубку, вбить яйца, посолить, поперчить и перемешать.

Полученную смесь равномерно намазать на мясо, посыпать тертым сыром и запечь в микроволновой печи в течение 1,5 минуты при полной мощности.

Бутерброды с куриным паштетом

500 г филе курицы, 200 г шпика, 2 головки репчатого лука, 2 моркови, 2 корня петрушки, 200 г сливочного масла, 2 помидора, зелень петрушки и укропа, 1 батон белого хлеба, черный молотый перец и соль по вкусу.

Мясо и шпик нарезать кубиками, обжарить на сковороде, положить в кастрюлю, добавить мелко нарезанные морковь, лук, корни петрушки, влить немного воды и тушить под крышкой до готовности мяса.

После этого все охладить, два раза пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, прогреть и взбить миксером.

Батон очистить от корки, нарезать ломтиками толщиной 1 см, обжарить на масле с двух сторон до образования хрустящей корочки и охладить.

Сливочное масло размягчить и смешать с мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Масло с зеленью намазать на ломтики белого хлеба, сверху положить паштет, украсить кружками помидоров и подать к столу.

Бутерброды с утиным паштетом

1 тушка утки весом 1 кг, 100 г майонеза, 1 маринованный огурец, 1 головка репчатого лука, зелень петрушки, черный молотый перец и соль по вкусу.

Утку вымыть, посолить, поперчить, положить на противень и запечь в духовке до готовности.

Затем отделить мясо от костей и вместе с луком, огурцом и зеленью пропустить через мясорубку.

После этого добавить майонез, все тщательно перемешать, намазать на хлеб и подать к столу.

САЛАТЫ

Салат с мясом цыпленка и маринадами

500 г отварного филе цыпленка, 2 маринованных огурца, 2 маринованных зеленых помидора, 3 крупные дольки маринованного чеснока, 2 сваренных вкрутую яйца, 250 г майонеза, зелень петрушки, черный молотый перец и соль по вкусу.

Мясо, огурцы и помидоры нарезать ломтиками. Чеснок очистить и мелко нарезать. Яйца и зелень петрушки мелко порубить. Все положить в салатницу, посолить, поперчить, добавить майонез и перемешать.

Салат с мясом цыпленка и языком

300 г отварного филе цыпленка, 300 г вареного языка, 2 вареных корня сельдерея, 5 ст. ложек консервированного зеленого горошка, 1 ст. ложка горчицы, 3 ст. ложки растительного масла, черный молотый перец и соль по вкусу.

Филе цыпленка и язык нарезать тонкими полосками, положить в салатницу, посолить и поперчить. Добавить мелко нарезанный сельдерей, зеленый горошек, масло, горчицу и все перемешать.

Салат с мясом курицы и рисом

500 г вареного куриного мяса, 200 г свежих грибов, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 свежий помидор, 3 ст. ложки консервированного зеленого горошка, 1 головка репчатого лука, 2 стакана отваренного риса, 1 стакан куриного бульона, 1 ч. ложка лимонного сока, черный молотый перец и соль по вкусу.

Мясо нарезать кусочками. Лук мелко нарезать и обжарить на сливочном масле. Грибы отварить, откинуть на дуршлаг, нарезать соломкой, сбрызнуть лимонным соком и добавить к луку. Грибы и лук тушить под крышкой в течение 2—3 минут, после чего посолить, поперчить, положить рис и, помешивая, тушить до тех пор, пока рис не станет прозрачным. Затем влить бульон и снова тушить на медленном огне 10 минут. После этого охладить в течение 5 минут, добавить зеленый горошек, мясо, нарезанный ломтиками помидор и все перемешать.

Салат с мясом курицы по-московски

500 г вареного куриного мяса, 200 г вареной колбасы, 2 сваренных вкрутую яйца, 3 маринованных огурца, 300 г майонеза, соль по вкусу.

Мясо и огурцы нарезать мелкими кусочками, колбасу нарезать кубиками, яйца измельчить. Все положить в салатницу, добавить майонез, посолить и тщательно перемешать.

Салат с мясом курицы по-адыгейски

500 г вареного куриного мяса, 1 сваренное вкрутую яйцо, 2 ст. ложки майонеза, 1 пучок зеленого лука, соль по вкусу.

Мясо нарезать кубиками, яйцо разрезать пополам, вынуть желток, а белок мелко нарезать. Все поместить в салатник, добавить майонез, посолить и перемешать. Сверху посыпать измельченным желтком и мелко нарезанным зеленым луком.

Салат с мясом курицы по-венгерски

500 г вареного куриного мяса, 2 шт. красного сладкого перца, 2 сваренных вкрутую яйца, ⅓ стакана земляники или малины, 200 г майонеза, соль по вкусу.

Мясо нарезать мелкими кусочками, из перца удалить семена и нарезать его соломкой, яйца разрезать на четыре части. Все положить в салатницу, добавить майонез, посолить, перемешать и подать к столу.

Салат с мясом курицы по-английски

500 г вареного куриного мяса, 200 г вареного корня сельдерея, 1 стакан сметаны, зелень петрушки, соль по вкусу.

Мясо нарезать мелкими кусочкам, а сельдерей — кубиками. Все положить в салатницу, добавить сметану, посолить, тщательно перемешать, украсить зеленью и подать к столу.

Салат «Оригинальный»

500 г вареного куриного мяса, 1 пучок редиса, 2 яблока, 1 пучок укропа, 1 пучок крупных листьев салата, 2 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки сметаны, сок ½ лимона, 2 ч. ложки сахарного песка, соль по вкусу.

Мясо нарезать кубиками, яблоки очистить, вынуть сердцевину и косточки и натереть на крупной терке, редис и укроп мелко нарезать. Все выложить в салатницу, добавить сахар, посолить, влить сок лимона, положить майонез и сметану и тщательно перемешать. К столу подавать на листьях зеленого салата.

Салат «Пикантный»

500 г вареного куриного мяса, 1 головка репчатого лука, 2 маринованных яблока, 20 шт. консервированных маслин, 3 ст. ложки майонеза, 1 ст. ложка лимонного сока, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.

Мелко нарезать мясо и лук, яблоки нарезать кубиками, из маслин удалить косточки. Все положить в салатницу, влить лимонный сок, посолить, добавить майонез и перемешать. Сверху украсить зеленью и подать к столу.

Салат «Экзотический»

500 г вареного куриного мяса, 3 киви, 2 персика, 1 кокосовый орех, 1 ст. ложка коньяка, 1 ч. ложка лимонного сока.

Мясо, киви и персики нарезать ломтиками и положить в салатницу. Все залить молоком из кокосового ореха, добавить ⅔ измельченной мякоти ореха, влить коньяк и лимонный сок и перемешать. Сверху посыпать оставшейся мякотью ореха и подать к столу.

Салат «Юбилейный»

500 г вареного куриного мяса, 200 г свежих или 20 г сушеных грибов, 50 г сыра, 1 соленый огурец, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 головка репчатого лука, 1 ст. ложка растительного масла, 3 ст. ложки майонеза, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.

Мясо нарезать соломкой, лук нарезать кольцами и обжарить на растительном масле, сыр натереть на крупной терке, огурец разрезать вдоль на четыре части и нарезать продолго-

ватыми дольками. Все положить в салатницу, посолить, добавить майонез и перемешать. Сверху украсить зеленью и подать к столу.

Салат с мясом индейки и рисом

300 г филе индейки, 1 стакан риса, 1 стакан консервированного зеленого горошка, 2 яблока, зелень петрушки и сельдерея, 1 лимон, 2 ст. ложки растительного масла, соль по вкусу.

Мясо и рис отварить по отдельности в подсоленной воде и охладить. Мясо нарезать кубиками, добавить горошек, нарезанные кусочками яблоки, положить рис, влить масло и лимонный сок, все посолить, тщательно перемешать и подать к столу.

Салат с мясом индейки и овощами

500 г филе индейки, 3 листика салата, 2 свежих помидора, 3 яйца, 10 маслин, 4 ст. ложки растительного масла, 1 стакан процеженного кислого молока, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.

Мясо отварить и нарезать кусочками. Салат нарезать соломкой, помидоры нарезать кусочками, 2 яйца отварить вкрутую и нарезать дольками. Мясо, овощи и нарезанные яйца положить в салатницу, посолить и перемешать. Все залить смесью из кислого молока и оставшегося сырого яйца, посыпать мелко нарезанной зеленью и украсить маслинами.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Куриный бульон

1 тушка курицы весом 1 кг, 1 небольшая морковь, 1 головка репчатого лука, 1 пучок петрушки, соль по вкусу.

Подготовленную курицу положить в кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы она полностью покрыла курицу, добавить нарезанную кружками морковь, очищенную, но неразрезанную луковицу, закрыть крышкой и дать закипеть. После этого убавить огонь и варить до готовности курицы, обязательно снимая пену. Когда курица будет готова, вынуть ее и луковицу из бульона, снять кастрюлю с огня, положить туда

петрушку и посолить. Бульон можно подать к столу как первое блюдо, а курицу — использовать для приготовления других блюд.

Куриный суп с домашней лапшой

Для бульона: 300 г куриного мяса, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 1 корень сельдерея, зелень петрушки, соль по вкусу.

Для лапши: 2 стакана муки, 2 яйца, соль по вкусу.

В кастрюлю положить нарезанную кружками морковь, целиком лук и сельдерей, влить на $^2/_3$ воды, посолить и довести до кипения. В кипящую воду опустить куриное мясо, кастрюлю накрыть крышкой и варить на слабом огне до готовности мяса. Затем снять кастрюлю с огня, вынуть мясо, лук и сельдерей, а бульон оставить отстаиваться, после чего снять с него жир. Для приготовления лапши муку насыпать в миску, вбить яйца и, понемногу вливая воду, замесить густое тесто. После этого тесто очень тонко раскатать и оставить на 15—20 минут для подсыхания. Затем тесто посыпать мукой, скатать в рулет и нарезать из него лапшу. Готовую лапшу положить в кипящий куриный бульон, варить в течение 3—4 минут, вынуть шумовкой и разложить по тарелкам. Туда же положить кусочки мяса, мелко нарезанную зелень, влить бульон и подать к столу.

Куриный суп с пшеном

300 г филе курицы, 5 ст. ложек пшена, 1 головка репчатого лука, 2 лавровых листа, зелень петрушки, соль по вкусу.

Филе положить в кастрюлю, залить водой, довести до кипения, снять пену и отварить на слабом огне до готовности. Затем мясо вынуть и нарезать кусочками. Пшено 5—7 раз тщательно промыть горячей водой, ошпарить кипятком, положить в кипящий бульон и сварить. После этого туда же положить кусочки мяса, лавровый лист, зелень, мелко нарезанный лук, посолить и варить в течение 5 минут.

Суп-пюре из курицы

1 тушка курицы весом 1 кг, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 2 корня сельдерея, 5 ст. ложек муки, 120 г сливочного масла, 1 яйцо, $^3/_4$ стакана сливок, соль по вкусу.

Курицу целиком положить в кастрюлю, залить водой и варить на слабом огне, постоянно снимая пену. Когда мясо сварится до полуготовности, добавить лук, морковь и сельдерей, не разрезая их, и продолжать варить в течение 1 часа. Затем снять кастрюлю с огня, вынуть курицу и отделить мясо от костей. После этого бульон процедить, а мясо вместе с луком, морковью и сельдереем пропустить через мясорубку и, влив немного бульона, протереть через сито. В полученную массу добавить желток, сливки, сливочное масло и тщательно перемешать. Все положить в бульон, перемешать и довести до кипения. Затем добавить спассерованную без масла муку, посолить и варить на медленном огне в течение 10 минут.

Суп-жюльен

300 г филе курицы, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 моркови, 1 репа, 100 г лука-порея, 1 головка репчатого лука, 1 капустная кочерыжка, 50 г щавеля, 4 ст. ложки свежего лущеного гороха, 100 г стручковой фасоли, черный молотый перец и соль по вкусу.

Филе положить в кастрюлю, отварить до готовности, вынуть и использовать для приготовления других блюд. Бульон процедить. В кастрюлю с бульоном положить измельченные и спассерованные в масле овощи, довести его до кипения, посолить, поперчить и варить на слабом огне под крышкой в течение 45 минут.

Рассольник с мясом цыпленка

1 тушка цыпленка весом 500 г, 2 моркови, 2 головки репчатого лука, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 4 картофелины, 2 соленых огурца, 1 стакан прокипяченного и процеженного огуречного рассола, 2 ст. ложки топленого масла, 4 ст. ложки сметаны, 2 лавровых листа, 3 горошины черного перца, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.

Цыпленка положить в кастрюлю, залить водой и отварить до полуготовности. Затем туда же положить нарезанный кубиками картофель, припущенные огурцы, мелко нарезанные и спассерованные в масле лук, морковь, сельдерей и петрушку, перец, лавровый лист, влить рассол и варить до готовности. Из готового рассольника вынуть курицу и разрезать ее на порционные куски. Блюдо подавать к столу вместе со сметаной, с зеленью петрушки и укропа.

Суп с мясом цыпленка, крупой и со сморчками

200 г филе цыпленка, 1 стакан перловой крупы, 200 г свежих сморчков, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 головка репчатого лука, 2 корня и зелень петрушки, соль по вкусу.

Филе нарезать крупными кусками, положить в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения и снять пену. Затем добавить крупу, нарезанные кусочками корни петрушки, грибы и варить в течение 10 минут. После этого положить измельченную зелень петрушки, мелко нарезанный и спассерованный в масле лук, посолить и варить еще 3 минуты.

Суп с фрикадельками

300 г куриного филе, 2½ л куриного бульона, зелень петрушки, черный молотый перец и соль по вкусу.

Филе положить в кастрюлю, отварить до готовности и вынуть. Бульон процедить, влить в ту же кастрюлю, в которой он варился, закрыть кастрюлю крышкой и поставить на самый маленький огонь. Затем приготовить фрикадельки. Для этого мясо два раза пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, влить 2 ст. ложки холодной воды и тщательно перемешать. Из полученной массы сформовать фрикадельки в виде шариков диаметром 1,5—2 см и опустить их в кипящий бульон. Варить фрикадельки следует в течение 10 минут, после чего вынуть их шумовкой, разложить по тарелкам, залить бульоном, посыпать мелко нарезанной зеленью и подать к столу.

Суп с цветными клецками

300 г отварного куриного мяса, 1½ л куриного бульона, 1 яйцо.

Для клецок: ½ стакана воды, 3 ст. ложки муки, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, зелень петрушки или укропа, красный молотый перец, соль по вкусу.

Мясо дважды пропустить через мясорубку, добавить сырое яйцо и тщательно перемешать. Воду влить в кастрюлю, добавить масло, посолить, закипятить, снять с огня и, постоянно помешивая, понемногу всыпать муку. Когда масса станет од-

нородной, вбить яйцо, положить мясной фарш и тщательно перемешать. Полученную массу разделить пополам. В одну половину положить мелко нарезанную зелень петрушки или укропа, в другую — красный молотый перец. Каждую половину по отдельности тщательно перемешать. Затем, смачивая в воде чайную ложку, отделять ею небольшие кусочки поочередно от каждой половины и опускать их в кипящий бульон.

Суп с кнелями

300 г филе курицы, 2 л куриного бульона, ½ стакана молока, 1 яйцо, 1 ст. ложка сливочного масла, соль по вкусу.

Мясо дважды пропустить через мясорубку, добавить сырой яичный белок, тщательно перемешать, охладить и, вливая маленькими порциями холодное молоко, взбивать до образования однородной массы. Из полученной массы сформовать кнели, положить их на смазанный маслом противень и запечь в горячей духовке. Готовые кнели положить в горячий бульон и подать к столу.

Суп с манной крупой

2 л куриного бульона, 4 ст. ложки манной крупы, 5 ст. ложек консервированного зеленого горошка, соль по вкусу.

В кипящий бульон всыпать, постоянно помешивая, манную крупу и варить на слабом огне в течение 7 минут. Затем положить зеленый горошек, посолить и варить еще 3 минуты.

Суп из потрохов с овощами

500 г куриных потрохов, 1 морковь, 5 картофелин, 1 корень петрушки, 1 головка репчатого лука, 50 г зеленого лука, 1 стакан пшена, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 лавровых листа, черный молотый перец, соль по вкусу.

Обработанные потроха положить в кастрюлю, залить водой на ⅔, довести до кипения, убавить огонь, снять пену, отварить до готовности и вынуть шумовкой. Бульон процедить, добавить пшено, мелко нарезанные и спассерованные в масле петрушку и репчатый лук, нарезанный кубиками картофель, лавровый лист, посолить, поперчить и варить до готовности. В конце варки добавить мелко нарезанный зеленый лук.

Бульон из индейки

500 г мяса индейки с костями, 2 яйца, 2 моркови, 1 корень петрушки, 1 головка репчатого лука.

Мясо положить в кастрюлю, залить на ¾ водой, довести ее до кипения и варить на слабом огне, снимая пену и жир. Через 20 минут положить овощи, не разрезая их, и варить еще 40 минут. После этого мясо вынуть, отделить от костей и нарезать кусочками. В бульон для осветления ввести белки, затем процедить его и довести до кипения. Мясо положить в тарелки, залить бульоном и подать к столу.

Суп-пюре из индейки

1 кг филе индейки, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 2 корня сельдерея, 1 стакан муки, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, ¾ стакана сливок, 1 ст. ложка сахарного песка, соль по вкусу.

Филе положить в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения, убавить огонь и варить, постоянно снимая пену. Затем положить головку лука, нарезанные кусочками морковь и сельдерей и варить на слабом огне до готовности.

После этого мясо вынуть из кастрюли, а бульон процедить. Мясо вместе с отваренными овощами два раза пропустить через мясорубку и, добавив к ним немного сливок, протереть через сито, после чего влить остальные сливки. В полученную массу положить масло, желток, тщательно перемешать, все положить в бульон и закипятить. Затем добавить спассерованную без масла муку, сахар, посолить и варить в течение 10 минут.

Похлебка с мясом индейки

300 г филе индейки, 5 картофелин, 4 ст. ложки пшена, 300 г свежих или 30 г сушеных грибов, 2 головки репчатого лука, 4 ст. ложки топленого масла, 3 лавровых листа, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.

Мясо нарезать кусочками, грибы измельчить. Все положить в кастрюлю, всыпать пшено, залить водой, довести до кипения и варить на слабом огне до готовности мяса, снимая пену. Затем добавить нарезанный кубиками картофель, лавровый лист, посолить и варить до готовности картофеля. Лук мелко нарезать, спассеровать в масле и вместе с мелко нарезанной зеленью положить в кастрюлю с похлебкой и варить еще 2 минуты.

Суп с клецками из мяса индейки

500 г мяса индейки с костями, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 головка репчатого лука, соль по вкусу.

Для клецок: 1 стакан муки, 1 яйцо, соль по вкусу.

Мясо и луковицу положить в кастрюлю, отварить до готовности, вынуть вместе с луковицей, отделить от костей и нарезать кусочками. Бульон процедить.

Приготовить клецки. Для этого яйцо вбить в муку, посолить, добавить воды и замесить тесто. Затем брать тесто чайной ложкой и быстро опускать его в кипящий бульон. Когда все клецки будут опущены в кастрюлю, положить туда же кусочки мяса и варить в течение 3 минут.

Суп из потрохов индейки

Потроха 1 индейки, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 головка репчатого лука, 2 ст. ложки риса, молотый мускатный орех на кончике ножа, соль по вкусу.

Подготовленные потроха положить в кастрюлю, залить холодной водой, добавить нарезанные овощи и варить до готовности, снимая пену. Потроха вынуть и отделить от них мясо, бульон процедить, а овощи протереть через сито. Мясо и протертые овощи положить в бульон, добавить рис, мускатный орех, посолить, закипятить и варить до готовности риса.

Борщ с уткой

1 тушка утки весом 1 кг, 3 стакана квашеной капусты, 1 небольшая свекла, 1 корень петрушки, 1 головка репчатого лука, 1 ст. ложка сливочного масла, зелень, 3 лавровых листа, черный перец горошком и соль по вкусу.

Утку положить в кастрюлю, залить водой, довести до кипения, снять пену, отварить до готовности, вынуть и отделить мясо от костей. Бульон процедить и положить в него квашеную капусту, натертую на крупной терке свеклу, перец и лавровый лист. Варить до готовности капусты, а затем положить мясо, мелко нарезанный и спассерованный в масле лук, зелень и варить в течение 5 минут.

Суп из утиных потрохов

500 г утиных потрохов, 400 г картофеля, 1 корень петрушки, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 1 ст. ложка сливочного масла, черный молотый перец и соль по вкусу.

Потроха мелко нарезать, положить в кастрюлю, залить водой, довести до кипения, снять пену, добавить мелко нарезанные корень петрушки и морковь и варить до готовности потрохов. После этого добавить нарезанный кубиками картофель и, когда он будет готов, посолить и поперчить суп. Затем туда же положить мелко нарезанный и спассерованный в масле лук и варить еще в течение 3 минут.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Отварная курица, поджаренная в сухарях

1 тушка курицы весом 1 кг, 1 морковь, 1 корень петрушки, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 яйцо, 5 ст. ложек панировочных сухарей, черный молотый перец и соль по вкусу.

Курицу положить в кастрюлю, залить горячей водой, положить морковь, корень петрушки, посолить, отварить до готовности, вынуть, дать стечь бульону и разрезать на порционные куски. Каждый кусок поперчить, смочить яйцом, запанировать в сухарях и обжарить в масле с двух сторон.

Курица, жаренная в растительном масле

1 тушка курицы весом 1 кг, 10 долек чеснока, ½ стакана растительного масла, 1 лимон, черный молотый перец и соль по вкусу.

Курицу разрезать со стороны брюшка, распластать, хорошенько натереть с обеих сторон растертым чесноком, сбрыз-

нуть лимонным соком, посолить, поперчить, поместить в полиэтиленовый пакет, завязать его и положить на верхнюю полку холодильника на двое суток. После этого курицу вынуть из пакета, разрезать пополам и снять с нее избыток чесночной массы. В глубокую сковороду налить масло, нагреть его, положить в него половинки курицы и обжарить их с двух сторон под крышкой до появления румяной корочки.

Куриные окорочка, жаренные во фритюре

2 куриных окорочка, 200 г топленого масла, 3 ст. ложки крахмала, 1 яйцо, 1 ст. ложка соевого соуса, 1 ч. ложка сахарного песка, черный молотый перец и соль по вкусу.

Окорочка разрезать на две части, посолить, поперчить и смочить в смеси крахмала, яйца, соевого соуса и сахара. В глубокой сковороде растопить масло и обжарить окорочка во фритюре до образования золотистой корочки.

Курица, запеченная в фольге

1 тушка курицы весом 1 кг, 1 головка репчатого лука, 2 свежих помидора, 2 ст. ложки сметаны, 1 ч. ложка измельченного корня петрушки, зелень петрушки, черный молотый перец и соль по вкусу.

Курицу разрезать на порционные куски, посолить, поперчить и положить каждый из них на отдельный кусок фольги. Сверху куски покрыть нарезанным кольцами луком, кусочками корня петрушки, затем положить веточку зелени петрушки, полить сметаной и все завернуть в фольгу. Куски курицы в фольге положить на противень и запекать в духовке при температуре 200 °С в течение 50 минут. Готовое мясо подать на стол вместе с фольгой, чтобы оно находилось в собственном соку.

Курица, запеченная в бумажном кульке

Способ I

1 тушка курицы весом 1 кг, 1 ст. ложка готовой горчицы, 3 дольки чеснока, 1 ст. ложка сахарной пудры, соль по вкусу.

Курицу вымыть, натереть изнутри и снаружи смесью соли и натертого на терке чеснока, обмазать сверху горчицей, обсыпать сахарной пудрой и поместить в пакет из плотной бумаги. Пакет зашить, намочить холодной водой и положить в разогретую духовку.

Запекать курицу следует в течение 50 минут, периодически переворачивая пакет и сбрызгивая его холодной водой.

Способ II

1 тушка курицы весом 1 кг, 2 ст. ложки семян укропа, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки растительного масла, соль по вкусу.

Курицу вымыть, сделать в мясе как можно больше глубоких проколов, заполнить их смесью соли и семян укропа, обмазать сливочным маслом и поместить в пакет из плотной бумаги. Пакет зашить, смазать растительным маслом и положить в разогретую духовку. Запекать курицу следует в течение 50 минут, периодически переворачивая пакет и сбрызгивая его холодной водой.

Запеканка из курицы с овощами

500 г филе курицы, 1 ст. ложка муки, 3 ст. ложки молока, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 морковь, 100 г цветной капусты, 1 яйцо, соль по вкусу.

Филе положить в кастрюлю, залить водой, отварить до готовности и два раза пропустить через мясорубку. Затем добавить муку, молоко, половину взятого масла, половину взбитого белка, посолить и перемешать. Полученный фарш выложить на смазанную маслом сковороду и на пару довести до полуготовности. Морковь нарезать кусочками, цветную капусту разделить на соцветия и стушить овощи на сковороде с оставшимся маслом. Затем протереть их через сито и смешать с оставшимся белком.

Полученную смесь положить на сковороду с куриным фаршем, тщательно перемешать и запечь в духовке.

Запеченные куриные окорочка

2 куриных окорочка, 5 долек чеснока, 4 ст. ложки майонеза, черный молотый перец и соль по вкусу.

Окорочка поперчить, натереть смесью соли и натертого чеснока и положить на 1—2 часа в холодильник. После этого

выложить их на сковороду, накрыть крышкой, поставить в разогретую духовку и запекать, периодически поливая выделившимся соком и жиром. Через 40 минут крышку снять, смазать окорочка майонезом и продолжать запекание до образования золотистой корочки.

Курица фаршированная

1 тушка курицы весом 1 кг, 2 ломтика белого хлеба, 2 дольки чеснока, 2 яйца, черный молотый перец и соль по вкусу.

С курицы аккуратно снять кожу и положить на стол. Мясо отделить от костей и вместе с жиром, намоченным хлебом и чесноком пропустить через мясорубку. Полученный фарш посолить, поперчить, тщательно перемешать и разложить на коже курицы.

Сверху положить отваренные вкрутую и нарезанные ломтиками яйца. Кожу стянуть, зашить и завернуть в ошпаренную кипятком марлю. Концы марли завязать. Подготовленную курицу положить в кастрюлю, залить горячей водой, довести до кипения и отварить на слабом огне до готовности. После этого курицу положить под небольшой пресс, остудить, удалить марлю и нитки, разрезать на куски и подать к столу.

Фаршированная курица, тушенная в соусе

1 тушка курицы весом 1 кг, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 корень петрушки, 2 лавровых листа, черный молотый перец и соль по вкусу.

Для фарша: 300 г куриной печени, 10 каштанов, 5 трюфелей, 3 ст. ложки риса, соль по вкусу.

Для соуса: 3 ст. ложки муки, 1 лимон.

Курицу вымыть и натереть изнутри солью. Приготовить фарш. Для этого печень, каштаны, трюфели и рис отварить. Печень и трюфели мелко нарезать. Все поместить внутрь курицы и зашить ее. Подготовленную курицу положить в кастрюлю, добавить масло, специи, корень петрушки, влить 3 стакана воды и тушить в духовке в течение 40 минут.

Муку спассеровать без масла, развести бульоном, в котором тушилась курица, влить лимонный сок и полученным соусом залить курицу. После этого все прогреть на огне 3 минуты.

Курица, фаршированная манной крупой

1 тушка курицы весом 1 кг, 100 г сливочного масла, соль по вкусу.

Для начинки: 1 куриная печень, 2 яйца, 3 ст. ложки сливочного масла, 100 г манной крупы, 1 головка репчатого лука, зелень петрушки, черный молотый перец и соль по вкусу.

Курицу вымыть, положить грудкой вниз, острым ножом разрезать вдоль хребта, удалить кости туловища, посолить и оставить в таком виде на 1 час. После этого курицу зашить, оставив одно отверстие.

Приготовить начинку. Для этого куриную печень мелко нарезать, добавить желтки, масло, натертый на мелкой терке лук, мелко нарезанную зелень петрушки, всыпать манную крупу, посолить, поперчить и тщательно перемешать. Полученной начинкой через оставшееся отверстие нафаршировать курицу и зашить его.

Сверху тушку смазать маслом, положить на противень и поджарить в духовке, периодически переворачивая и поливая выделяющимся соком с маслом.

Курица фаршированная, без костей

1 тушка курицы весом 1 кг, потроха одной курицы, 300 г гречневой крупы, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 1 головка репчатого лука, 30 г сухих грибов, 1 корень сельдерея, зелень петрушки, черный молотый перец и соль по вкусу.

Курицу вымыть, острым ножом разрезать вдоль спины от шеи до конца туловища, осторожно отделить кожу с мясом от костей и вынуть скелет. Кожу с мясом и оставшимися костями посолить и оставить в таком виде на 1 час. Вынутые кости, потроха, грибы и корень сельдерея положить в кастрюлю, влить немного воды и отварить до готовности. Все откинуть на дуршлаг, потроха, грибы и сельдерей мелко нарезать, добавить измельченный и спассерованный в масле лук, вбить яйца, посолить, поперчить и перемешать. Гречу промыть, залить бульоном, в котором варились потроха, грибы и сельдерей, посолить, отварить до полуготовности и смешать с фаршем. Полученной начинкой наполнить курицу, сформовать, перевязав шнурком ноги и крылья, обмазать маслом и положить на сковороду. Жарить в духовке, периодически переворачивая, поливая выделяющимся соком и сбрызгивая водой.

Куриный рулет со свининой и с черносливом

500 г филе курицы, 100 г сырой свинины, 5 шт. чернослива без косточек, черный молотый перец и соль по вкусу.

Филе положить кожей вниз и отбить. Сверху положить отбитую свинину, посолить, поперчить, положить распаренный чернослив и свернуть рулет. Подготовленный рулет завернуть в хлопчатобумажную салфетку, перевязать его нитками и варить в подсоленной воде на слабом огне в течение 1,5 часа. Готовый рулет вынуть, положить под пресс, охладить, вынуть из салфетки, снять нитки, нарезать кусочками и подать к столу.

Куриный рулет с черносливом

1 тушка курицы весом 1 кг, 10 шт. чернослива без косточек, 100 г сливочного масла, 3 яйца, 2 ломтика пшеничного хлеба, 1 стакан молока, зелень петрушки, черный молотый перец и соль по вкусу.

С курицы аккуратно снять кожу, а затем отделить мясо от костей. Мясо и потроха вместе с размоченным в молоке хлебом пропустить через мясорубку. Затем добавить растопленное масло, вбить 1 яйцо, влить оставшееся молоко, посолить, поперчить и тщательно перемешать. Полученную массу ровным слоем разложить на коже и вдавить в нее чернослив. Сверху положить смесь из сваренных вкрутую и мелко нарезанных яиц и мелко нарезанной зелени. Все свернуть рулетом, завернуть в марлю, перевязать ниткой, положить на смазанную маслом глубокую сковороду и накрыть крышкой.

Выпекать при температуре 180—200 °С в течение 2 часов. Во время запекания рулет необходимо поливать бульоном.

Готовый рулет остудить в течение 10—15 минут, положить под небольшой пресс и поставить в холодильник на 10—12 часов.

Куриный рулет по-белорусски

500 г филе курицы, 100 г свиного сала, 3 дольки чеснока, 2 яйца, 100 г молока, 2 ст. ложки сливочного масла, соль по вкусу.

Филе отбить и посолить. Сало нарезать полосками и обжарить на сковороде. Яйца взбить в молоке, залить сало и жарить до загустения. Полученный омлет охладить, положить на филе, посыпать мелко нарезанным чесноком, свернуть все рулетом, закрепить нитками, положить на противень с маслом, запечь в духовке до готовности.

Плов с мясом курицы

500 г филе курицы, 2 стакана риса, ½ стакана растительного масла, 4 стакана куриного бульона, 2 головки репчатого лука, 5 долек чеснока, 5—7 горошин черного перца, 3 лавровых листа, 1 ст. ложка барбариса, черный молотый перец и соль по вкусу.

Мясо разрезать на кусочки, положить в посуду, где будет готовиться плов, посолить, поперчить, добавить мелко нарезанный лук и обжарить в масле.

Затем туда же положить тщательно промытый рис, дольки чеснока, барбарис, лавровый лист, перец горошком, влить бульон, посолить, тщательно перемешать, довести до кипения и варить на слабом огне под крышкой до готовности.

Чахохбили

1 тушка курицы весом 1 кг, 4 головки репчатого лука, 3 стакана томатного соуса, 100 г сливочного масла, 3 свежих крупных помидора, 100 г 9 %-ного уксуса, 3 лавровых листа, зелень петрушки, 5 горошин черного перца, соль по вкусу.

Курицу разрезать на порционные куски и обжарить в масле. Затем добавить спассерованный лук, перец горошком, лавровый лист, томатный соус, влить уксус и тушить под крышкой в течение 15 минут.

Готовое блюдо разложить по тарелкам, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, украсить половинками свежих помидоров и подать к столу.

Сациви

1 тушка курицы весом 1 кг, 1 морковь, 2 лавровых листа, 3 шт. гвоздики, ⅓ ч. ложки корицы, соль по вкусу.

Для соуса: 3 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан очищенных и измельченных грецких орехов, 2 головки репчатого лука, 5 долек чеснока, 1 столовая ложка муки, 2 яйца, 2 ст. ложки винного уксуса, зелень петрушки и укропа, красный молотый перец и шафран по вкусу.

Курицу промыть, отварить в подсоленной воде вместе с морковью и специями и охладить, не вынимая из бульона. После этого курицу вынуть, разрезать на порционные куски и разложить по тарелкам.

Приготовить ореховый соус. Для этого лук и чеснок мелко нарезать и спассеровать в масле. Затем добавить муку, влить, постоянно помешивая, 1 стакан куриного бульона, закипятить и снять с огня. Далее положить орехи, мелко нарезанную зелень, яичные желтки, шафран, перец, влить уксус и тщательно перемешать. Смесь прогреть на слабом огне, не доводя до кипения, в течение 3 минут, постоянно помешивая. Полученным соусом залить куски курицы и подать к столу.

Жюльен с мясом курицы

Способ I

500 г филе курицы, 1 ст. ложка муки, 1 стакан молока, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан сметаны, 1 ст. ложка тертого сыра, соль по вкусу.

Мясо нарезать кусочками, обжарить в масле и положить в форму для запекания.

Приготовить соус. Для этого муку спассеровать в масле до золотистого цвета, снять с огня и понемногу вливать в нее горячее молоко, постоянно помешивая.

Когда масса станет однородной, сковороду снова поставить на огонь и, помешивая, довести массу до кипения.

Затем добавить сметану, закипятить и полученным соусом залить мясо.

Сверху посыпать сыром и запечь в разогретой духовке.

Способ II

500 г филе курицы, 1 ст. ложка муки, 1 стакан куриного бульона, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка тертого сыра, соль по вкусу.

Мясо отварить, вынуть, немного охладить, нарезать кусочками и положить в форму для запекания. Бульон сохранить.

Приготовить соус, такой же, как в первом варианте, только вместо молока используя бульон, залить им мясо, посыпать тертым сыром и запечь в разогретой духовке.

Куриные котлеты по-киевски

1 тушка курицы весом 1 кг, 150 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 стакан панировочных сухарей, жир для жарения, соль по вкусу.

С тушки снять кожу, отрезать от нее большое филе вместе с косточкой и малое филе, очистить их от пленок, посолить и положить так, чтобы получился ровный по толщине пласт. На середину большого филе положить кусок холодного сливочного масла продолговатой формы, закрыть его малым филе, завернуть края большого филе, придать котлете грушевидную форму, посолить, смочить в яйце, запанировать в сухарях, снова смочить в яйце и снова запанировать в сухарях. Подготовленные котлеты обжарить во фритюре в течение 3—4 минут, а затем подержать в разогретой духовке в течение 3 минут и подать к столу.

Шницель из курицы по-казански

500 г филе курицы, 3 ст. ложки молока, 100 г свежих или 20 г сушеных грибов, 2 ст. ложки муки, 4 ст. ложки сливочного масла, черный молотый перец и соль по вкусу.

Мясо пропустить через мясорубку: в фарш добавить мелко нарезанные и обжаренные в масле грибы, влить молоко и перемешать. Из полученной массы сформовать 4 шницеля, запанировать их в муке и поджарить на сковороде.

Курица на бутылке

1 тушка курицы весом 1 кг, 2 ст. ложки сметаны, 3 дольки чеснока, черный молотый перец и соль по вкусу.

Курицу вымыть, натереть изнутри и снаружи смесью соли, перца и натертого на терке чеснока. Сверху курицу обмазать сметаной, надеть ее на стеклянную бутылку, на ¾ заполненную водой, поместить в горячую духовку и запекать в течение 40 минут.

Кнели из курицы

500 г филе курицы, 3 ломтика белого хлеба, ½ стакана молока, 2 яйца, соль по вкусу.

Мясо вместе с размоченным в молоке хлебом два раза пропустить через мясорубку, протереть через сито, добавить желтки, посолить и взбить с помощью миксера. Из полученной массы сформировать кнели. Для этого нужно брать массу столовой ложкой и вести ее по внутренней стенке посуды. Затем ребром другой ложки аккуратно снимать кнели и опускать их в горячий подсоленный бульон. Варить следует на слабом огне в течение 5 минут. Готовые кнели всплывут на поверхность.

Курник

Для лепешек: 4 стакана муки, 2 яйца, 4 ст. ложки сливочного масла, 2 ч. ложки сахарного песка, 1 стакан молока, 1/3 ч. ложки соды, ½ ч. ложки соли.

Для блинчиков: 2 ст. ложки муки, ¼ яйца, ½ стакана молока, соль по вкусу.

Для первого фарша: ¼ стакана риса, 1 яйцо, 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки, 1 ст. ложка сливочного масла, соль по вкусу.

Для второго фарша: 500 г филе курицы, 1 ст. ложка сливочного масла, соль по вкусу.

Для третьего фарша: 200 г свежих или 50 г сушеных грибов, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 головка репчатого лука.

Соль и сахар растворить в молоке, добавить размягченное масло, вбить яйца, всыпать 2 стакана муки, замесить тесто и дать постоять ему 20 минут. Затем всыпать остальную муку, смешанную с содой, и еще раз замесить. После этого тесто разделить пополам и сделать из него две круглые лепешки диаметром 25 и 40 см. Далее замесить жидкое тесто и испечь из него 4 блинчика диаметром 25 см. Оставшуюся часть яйца сохранить.

Приготовить фарши. Для первого фарша сварить рассыпчатый рис, добавить отваренное вкрутую и нарубленное яйцо, зелень петрушки, растопленное масло, посолить и тщательно перемешать. Для второго фарша отварить мясо, пропустить его через мясорубку, добавить растопленное масло, посолить и перемешать. Для третьего фарша грибы и лук мелко нарезать и обжарить на масле.

Теперь можно собирать пирог. Это лучше делать на противне. На лепешку меньшего диаметра положить блинчик, а на него ровным слоем первый фарш. Затем положить второй блинчик и второй фарш, потом третий блинчик и третий фарш, а сверху накрыть четвертым блинчиком.

На лепешке диаметром 40 см по краям сделать четыре радиальных разреза, накрыть пирог этой лепешкой и защепить края обеих лепешек и края разрезов на верхней лепешке. (По форме он будет похож на четырехгранную шапку.)

Сверху пирог смазать оставшимся яйцом, выложить на противень и поместить в разогретую духовку. Выпекать при температуре 200—220 °С в течение 25—30 минут.

Куриный студень

1 тушка курицы весом 1 кг, 3 яйца, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 1 ст. ложка желатина, 3 лавровых листа, 5 горошин черного перца, зелень петрушки, соль по вкусу.

Курицу разрезать на порционные куски, положить в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения и варить под крышкой на слабом огне в течение 2 часов. Затем добавить нарезанную крупными кусками морковь, разрезанную пополам луковицу, лавровый лист, перец и варить еще 15 минут.

Готовые куски куры вынуть, охладить, положить на блюдо, украсить кусочками отваренных вкрутую яиц, зеленью петрушки и залить охлажденным процеженным бульоном, смешанным с разведенным в ½ стакана воды желатином.

Блюдо поставить в холодное место для застывания.

Паштет из курицы

500 г филе курицы, 200 г шпика, 2 головки репчатого лука, 2 моркови, 2 корня петрушки, черный молотый перец и соль по вкусу.

Филе и шпик нарезать кубиками, обжарить на сковороде, положить в кастрюлю, добавить мелко нарезанные морковь, лук, корни петрушки, влить немного воды и тушить под крышкой до готовности мяса. После этого все охладить, два раза пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, прогреть на слабом огне, охладить и взбить миксером.

Паштет из куриной печени

500 г куриной печени, 100 г шпика, 1 яйцо, 4 ст. ложки сливочного масла, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 100 г сыра, ½ стакана красного сухого вина, черный молотый перец и соль по вкусу.

Печень промыть, на 1 минуту опустить в кипяток, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой и обжарить на масле вместе с мелко нарезанным луком и натертой на крупной терке морковью. Затем добавить нарезанный кубиками шпик и обжарить на слабом огне в течение 20 минут, периодически перемешивая. После этого всю массу два раза пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, перемешать и охладить.

Заливное из куриных потрохов

500 г куриных потрохов (желудков, гребешков) и крылышек, 1 яйцо, 1 ст. ложка желатина, зелень петрушки, черный молотый перец и соль по вкусу.

Желудки разрезать пополам, очистить от пленок и тщательно промыть, гребешки ошпарить кипятком и снять с них кожицу, крылышки опалить и вымыть. Все положить в кастрюлю, отварить до готовности и вынуть. Бульон процедить, влить в него замоченный в ½ стакана холодной воды желатин, довести до кипения, снять с огня и охладить. У крылышек удалить кости; желудки и гребешки нарезать кусочками. Все ровным слоем уложить в форму, сверху положить сваренное вкрутую и нарезанное кружочками яйцо, веточки зелени и влить бульон. Форму поставить в холодное место для застывания желе.

Курица в сметане

1 тушка курицы весом 1 кг, 300 г сметаны, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка панировочных сухарей, черный молотый перец и соль по вкусу.

Курицу разрезать на порционные куски, посолить, поперчить, положить в глубокую сковороду, добавить масло, поставить в разогретую духовку и обжарить с двух сторон. Затем влить сметану, посыпать сухарями и тушить в течение 30 минут.

Курица с галушками

500 г филе курицы, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 3 ст. ложки сливочного масла, 3 стакана муки, 1 яйцо, 1 стакан воды, соль по вкусу.

Мясо нарезать квадратиками, посолить, обжарить в масле, положить в кастрюлю, добавить нарезанную кубиками морковь, мелко нарезанный лук, влить 2 стакана воды и тушить до готовности.

Приготовить галушки. Для этого в муку добавить немного воды, вбить яйцо, посолить ее и замесить густое тесто, раскатав его слоем толщиной 0,5 см. Из теста вырезать квадратики размером 2 × 2 см, отварить их в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и положить в кастрюлю с мясом. После этого блюдо тушить под крышкой в разогретой духовке в течение 15 минут.

Курица со свиной грудинкой

500 г филе курицы, 100 г свиной грудинки, 1 головка репчатого лука, 2 дольки чеснока, сок ½ лимона, 1 ст. ложка изюма, 4 ст. ложки сливочного масла, ½ стакана белого сухого вина, мясной бульон, черный молотый перец и соль по вкусу.

Мясо курицы и грудинку нарезать кусочками и вместе с мелко нарезанным луком обжарить в масле. Затем все переложить в кастрюлю, посолить, поперчить, положить мелко нарезанный чеснок, изюм, влить вино и лимонный сок и тушить под крышкой на слабом огне в течение 40 минут.

Курица с морковью

500 г филе курицы, 500 г моркови, 100 г сливочного масла, 1 ст. ложка муки, зелень петрушки, черный молотый перец и соль по вкусу.

Мясо мелко нарезать, обжарить в масле, положить в кастрюлю, добавить натертую на крупной терке морковь, посолить, поперчить, влить 1 стакан горячей воды и тушить под крышкой до готовности моркови.

После этого добавить спассерованную без масла и разведенную водой муку, все перемешать и прогреть на слабом огне в течение 5 минут.

Курица с яблоками

1 тушка курицы весом 1 кг, 1½ кг яблок, 1 ст. ложка муки, 100 г сливочного масла, 100 г белого вина, 1 стакан куриного бульона, соль по вкусу.

Курицу разрезать на порционные куски, посолить, запанировать в муке, обжарить в масле и переложить в кастрюлю. Затем добавить очищенные от кожуры и семян и нарезанные дольками яблоки, влить вино, закрыть крышкой и тушить в духовке в течение 40 минут.

Курица по-царски

1 кг куриной грудки, 3 стручка сладкого зеленого перца, 150 г свежих или 20 г сушеных грибов, ½ стакана сливок, 4 ст. ложки сливочного масла, 3 яйца, 100 г белого вина, красный молотый перец и соль по вкусу.

Мясо нарезать тонкими ломтиками и обжарить на сковороде в масле. Приготовить соус. Для этого перец нарезать узкими кольцами и спассеровать в масле. Затем добавить мелко нарезанные грибы, посолить, поперчить, обжарить на слабом огне в течение 10 минут, влить сливки и закипятить. В полученный соус положить нарезанное мясо и тушить 10 минут. После этого блюдо снять с огня, влить смесь из желтков и вина, тщательно перемешать и подать к столу.

Курица по-пльзенски

1 тушка курицы весом 1 кг, 100 г сливочного масла, 1 головка репчатого лука, 2 ст. ложки изюма, 1 ломтик белого хлеба, ½ стакана пива, черный молотый перец и соль по вкусу.

Курицу разрезать пополам и натереть смесью соли и перца. Лук нарезать кольцами, спассеровать в масле в глубокой сковороде, сверху положить куски курицы и обжарить их с двух сторон. Затем в сковороду влить немного воды и тушить все под крышкой до готовности.

После этого курицу вынуть, на ее место положить замоченный в пиве хлеб и прогреть под крышкой в течение 10 минут. В полученный соус положить куски курицы, добавить изюм и тушить 15 минут.

Курица по-испански

500 г филе курицы, 6 ст. ложек топленого масла, 1 головка репчатого лука, 1 стакан риса, 4 ст. ложки консервированного зеленого горошка, 3 стручка сладкого красного перца, соль по вкусу.

Мясо нарезать небольшими кусочками, обжарить на сковороде в ½ взятого масла, добавить нарезанный кольцами и спассерованный в оставшемся масле лук, влить ½ стакана воды, посолить и тушить под крышкой на слабом огне.

Рис отварить. Перец нарезать соломкой и перемешать его с консервированным зеленым горошком.

На тарелки положить рис, на него — кусочки мяса, по краям — перец с горошком, а сверху полить бульоном, в котором тушилось мясо.

Пудинг с мясом курицы

Способ I

500 г филе курицы, 5 ломтиков пшеничного хлеба, 1 стакан молока, 3 яйца, 100 г сыра, ½ стакана сливок, соль по вкусу.

Мясо мелко нарезать, добавить размоченный в молоке, выжатый и протертый через сито хлеб, натертый на мелкой терке сыр, вбить яйца, влить сливки, посолить и тщательно перемешать. Смесь выложить в смазанную маслом форму и запечь в духовке до золотистого цвета.

Способ II

500 г филе курицы, ½ батона белого хлеба, 1 стакан молока, 3 ст. ложки сливочного масла, 3 яйца, 15 раковых шеек, тертый мускатный орех, черный молотый перец и соль по вкусу.

Мясо отварить и вместе с размоченным в молоке хлебом и очищенными раковыми шейками пропустить через мясорубку. Затем добавить масло, взбитые по отдельности белки и желтки, мускатный орех, посолить, поперчить и взбить миксером. Полученную смесь положить в смазанную маслом форму и готовить на водяной бане в течение 30 минут.

Цыпленок табака

1 тушка цыпленка весом 500 г, 3 дольки чеснока, 1 ст. ложка топленого масла, черный молотый перец и соль по вкусу.

Цыпленка вымыть, разрезать вдоль грудки, развернуть по надрезу, обсушить салфеткой, посолить, поперчить, обмазать с двух сторон натертым чесноком, выложить на сковороду с разогретым маслом, накрыть крышкой и сверху поставить гнет. Когда

одна сторона цыпленка зажарится до образования румяной корочки, перевернуть его и обжарить с другой стороны.

Цыпленок с грибами

Способ I

500 г филе цыпленка, 250 г сливочного масла, 150 г соленого сала, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 500 г свежих или 50 г сушеных грибов, 1 ст. ложка крахмала, зелень петрушки, черный молотый перец и соль по вкусу.

Филе нашпиговать тоненькими кусочками сала, посолить, поперчить и положить в кастрюлю. Затем добавить масло, нарезанные ломтиками лук, морковь и сельдерей и тушить под крышкой на слабом огне в течение 10 минут.

После этого положить туда же зелень, нарезанные ломтиками грибы, влить 1 стакан горячей воды и тушить до готовности.

Готовое мясо и грибы переложить в другую кастрюлю, а бульон, в котором они тушились, процедить, положить в него крахмал и прогреть до загустения.

Полученным соусом залить мясо с грибами, прогреть в течение 3 минут и подать к столу.

Способ II

1 тушка цыпленка весом 600 г, 1 головка репчатого лука, 150 г свежих или 30 г сушеных грибов, 1 ст. ложка муки, 250 г сметаны, 2 ст. ложки растительного масла, 3 ст. ложки сливочного масла, черный молотый перец и соль по вкусу.

Цыпленка разрезать на порционные куски, посолить, поперчить, обжарить с двух сторон в смеси 2 ложек растительного и 1 ложки сливочного масла и переложить в кастрюлю. На место цыпленка положить мелко нарезанный лук и обжарить его. Грибы нарезать кусочками и обжарить на оставшемся сливочном масле. Лук и грибы переложить в кастрюлю с цыпленком, влить 1 стакан горячей воды и тушить до готовности. Затем куски цыпленка вынуть из кастрюли и положить на блюдо. В оставшийся бульон добавить смешанную со сметаной муку и, непрерывно помешивая, прогреть его в течение 3 минут. Полученным соусом полить цыпленка и подать к столу.

Цыпленок по-королевски

500 г филе цыпленка, 1 стручок зеленого сладкого перца, 1 ст. ложка сливочного масла, 50 г свежих грибов, 2 ст. ложки сливок, 1 яйцо, 100 г сухого белого вина, красный молотый перец и соль по вкусу.

Зеленый сладкий перец нарезать соломкой, положить на сковороду с растопленным маслом и тушить на слабом огне в течение 10 минут. Затем добавить нарезанные ломтиками грибы, посолить и тушить до готовности. После этого все переложить в кастрюлю, влить сливки, довести до кипения, положить нарезанное узкими полосками филе курицы, посолить, поперчить, добавить растертый с вином яичный желток и тушить на слабом огне 20 минут.

Петух фаршированный с эстрагоном и кардамоном

1 тушка петуха весом 1½ кг, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 лимон, соль по вкусу.

Для фарша: 100 г куриной печени, 2 ст. ложки риса, 2 ст. ложки измельченных грецких орехов, по 1 корню петрушки и сельдерея, 1 пучок эстрагона, 4 зерна кардамона.

Петуха вымыть и натереть солью внутри и снаружи. Приготовить фарш. Для этого печень и рис отварить по отдельности. После этого печень мелко нарезать и смешать с рисом, добавить орехи, нарезанные кусочками корни петрушки и сельдерея, мелко нарезанные листья эстрагона, кардамон и перемешать.

Полученным фаршем наполнить петуха, зашить, обсыпать панировочными сухарями, положить в глубокую сковороду и жарить в духовке до готовности, каждые 10 минут поливая выделившимся соком. Готового петуха положить на блюдо, разрезать на порционные куски, полить лимонным соком и подать к столу.

Петух под можжевеловым соусом

1 тушка петуха весом 1½ кг, 3 ст. ложки ягод можжевельника, 1 стакан панировочных сухарей, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 яйца, 2 столовые ложки тертого сыра, черный молотый перец и соль по вкусу.

Петуха вымыть и натереть снаружи и внутри смесью соли и перца. Приготовить фарш. Для этого 1 ст. ложку ягод можжевельника перемолоть в кофемолке, добавить панировочные сухари, масло, вбить яйца, тщательно все перемешать и полученным фаршем наполнить петуха. Оставшиеся 2 ст. ложки ягод можжевельника перемолоть в кофемолке и обсыпать ими петуха.

Подготовленного петуха положить в глубокую сковороду и жарить в духовке до готовности, каждые 10 минут поливая выделившимся соком.

Цесарка, тушенная в лимонном соусе

1 тушка цесарки весом 1 кг, 1 лимон, 3 ст. ложки муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 дольки чеснока, 1 головка репчатого лука, черный молотый перец и соль по вкусу.

Цесарку разрезать на порционные куски, посолить, поперчить, запанировать в 1 ст. ложке муки, обжарить на сковороде и переложить в кастрюлю. Затем добавить мелко нарезанные лук и чеснок, залить все горячей водой и тушить в течение 10 минут и снять с огня. Оставшуюся муку спассеровать в масле и, вливая понемногу бульон, развести до жидкого состояния. Затем в разведенную муку влить сок лимона и перемешать. Полученным соусом залить цесарку и тушить 5 минут.

Цесарка в остром соусе с эстрагоном

1 тушка цесарки весом 1 кг, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки муки, соль по вкусу.

Для соуса: 2 острых стручковых перца, 2 дольки чеснока, 2 головки репчатого лука, 2 листика эстрагона, 200 г томатной пасты, 4 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка 3 %-ного уксуса, соль по вкусу.

Цесарку разрезать на порционные куски, посолить, запанировать в муке, обжарить в масле и переложить в кастрюлю. Лук, чеснок и перец мелко нарезать и спассеровать в масле. Затем в эту массу добавить уксус, влить 2 стакана горячей воды, положить томатную пасту, эстрагон, перемешать и прогреть в течение 20 минут.

Полученным соусом залить цесарку и тушить 10 минут.

Паштет из мяса цесарки

500 г филе цесарки, 400 г телячьей печени, 100 г шпика, 2 головки репчатого лука, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 яйца, 1 ст. ложка желатина, черный молотый перец и соль по вкусу.

Для теста: 1 стакан муки, 4 ст. ложки маргарина, 1 ч. ложка сахарного песка, 1 яйцо, 2 ст. ложки сметаны.

Мясо отварить, а печень нарезать крупными кусками и обжарить вместе с нарезанным кусочками шпиком, натертой на крупной терке морковью, мелко нарезанным луком и корнем петрушки. Все дважды пропустить через мясорубку, посолить, поперчить и перемешать. Бульон охладить, положить в него желатин и дать ему набухнуть.

Из взятых продуктов замесить пресное тесто, разделить его пополам, раскатать в две полосы шириной 10 см и толщиной 5 мм. На одну полосу ровным слоем положить паштет, сверху накрыть второй полосой теста и плотно защепить края. Тесто проколоть в нескольких местах, смазать его поверхность яйцом и выпекать в течение 15 минут при температуре 220 °С.

Готовое изделие охладить, немного надрезать верхнюю корку и заполнить пространство между тестом и паштетом набухшим в бульоне желатином.

Индейка жареная

1 тушка индейки весом 1½ кг, 100 г свиного сала, 100 мл белого сухого вина, 1 веточка розмарина, 3 ст. ложки сливочного масла, черный молотый перец и соль по вкусу.

Индейку вымыть, обсушить хлопчатобумажной салфеткой, натереть солью и перцем внутри и снаружи, сверху смазать маслом, к грудке привязать ломтик сала и поместить на противень вместе с веточкой розмарина. Жарить в духовке в течение 1 часа, периодически поливая выделившимся соком и вином. За 15 минут до окончания жарки удалить сало.

Индейка в фольге

500 г филе индейки, 1 лимон, 1 головка репчатого лука, 2 свежих помидора, 2 ст. ложки сметаны, зелень петрушки, черный молотый перец и соль по вкусу.

Филе нарезать на порционные куски, посолить, поперчить их и положить на куски фольги. Сверху каждый кусок филе полить соком лимона, положить на него нарезанный кольцами лук, ломтик помидора, полить сметаной, посыпать мелко нарезанной зеленью и все завернуть в фольгу. Подготовленное мясо индейки положить на противень и запекать в духовке при температуре 200 °С в течение 50 минут.

Индейка фаршированная

Способ I

1 тушка индейки весом 1½ кг, 100 г белого сухого вина, 3 стакана панировочных сухарей, 200 г бекона, 3 головки репчатого лука, 150 г сливочного масла, 1 морковь, 1 корень сельдерея, черный молотый перец и соль по вкусу.

Индейку вымыть, посолить и поперчить.

Приготовить фарш. Для этого бекон нарезать крупной соломкой и отварить в течение 15 минут. Лук мелко нарезать и спассеровать в 2 ст. ложках масла. Затем в лук добавить сухари и отваренный бекон, все посолить, перемешать и полученной массой нафаршировать индейку. Тушку зашить, а ножки привязать к туловищу. Подготовленную индейку положить в кастрюлю с растопленным маслом и обжарить с двух сторон. После этого туда же положить нарезанные соломкой морковь и сельдерей, накрыть кастрюлю крышкой и тушить на медленном огне в течение 10 минут. Затем в кастрюлю влить вино и, сняв крышку, продолжать варить индейку, поворачивая ее и периодически поливая соком, еще 40 минут.

Способ II

1 тушка индейки весом 1½ кг, потроха, 5 маслин и 5 оливок без косточек, 2 ломтика пшеничного хлеба, ½ стакана молока, 1 яйцо, 2 ст. ложки тертого сыра, 50 г свиного сала, 2 ст. ложки сливочного масла, 100 г белого сухого вина, черный молотый перец и соль по вкусу.

Индейку вымыть, обсушить хлопчатобумажной салфеткой, посолить и поперчить внутри и снаружи.

Потроха мелко нарезать, обжарить в масле, к ним добавить размоченный в молоке хлеб, сыр, маслины и оливки, влить вино, вбить яйцо, посолить, поперчить и тщательно перемешать. Полученным фаршем наполнить индейку, зашить

отверстие ниткой, к грудке привязать ломтик свиного сала. Затем положить тушку на смазанный маслом противень, поставить его в разогретую духовку и жарить птицу в течение 1,5 часа, периодически переворачивая и поливая образующимся соком.

Рождественская индейка

1 тушка индейки весом 1½ кг, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка толченого имбиря, 1 яйцо, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 100 г сыра, соль по вкусу.

Индейку нарезать на порционные куски, посолить, положить на сковороду с растопленным маслом, посыпать имбирем и поставить в разогретую духовку. Жарить в течение 2 часов, поливая выделившимся соком через каждые 10 минут. Готовые куски запанировать в сухарях, смочить яйцом, посыпать сыром и, снова положив на сковороду, подержать в духовке 5 минут.

Рагу из индейки

500 г филе индейки, 1 ст. ложка топленого масла, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 моркови, 1 головка репчатого лука, 1 корень петрушки, 1 лавровый лист, 300 г фасоли, ½ стакана белого вина, 1 ст. ложка муки, 4 ст. ложки сметаны, зелень петрушки, черный перец горошком и соль по вкусу.

Филе нарезать мелкими кусочками, обжарить на сковороде с топленым маслом до образования коричневой корочки, переложить в кастрюлю, добавить фасоль, мелко нарезанные и обжаренные с половиной взятого сливочного масла овощи, положить лавровый лист, перец, посолить, влить вино, 1 стакан горячей воды, протушить в течение 30 минут и снять с огня. Муку спассеровать в оставшемся масле, развести бульоном, в котором тушилось мясо с овощами, и полученной смесью залить их. Все прогреть в течение 5 минут, добавить сметану, посыпать зеленью и подать к столу.

Крокеты из индейки

500 г филе индейки, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 1 яйцо, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 лимон, зелень петрушки и сельдерея, 1 ли-

мон, зелень петрушки и сельдерея, черный молотый перец и соль по вкусу.

Филе вместе с зеленью пропустить через мясорубку, туда же влить сок лимона, все посолить, поперчить и тщательно перемешать. Из полученной массы сформовать крокеты, смазать их яйцом, запанировать в сухарях и положить на смазанный маслом противень. Сверху поместить кусочки сливочного масла. Готовить в разогретой духовке в течение 40 минут.

Плов с мясом индейки и тыквой

500 г филе индейки, 2 стакана риса, 250 г тыквы, ½ стакана растительного масла, 2 головки репчатого лука, 5 долек чеснока, 1 морковь, 1 ст. ложка паприки, 5—7 горошин черного перца, 1 ст. ложка барбариса, 1 лимон, черный молотый перец и соль по вкусу.

Рис промыть и замочить в 2 стаканах воды. Мясо нарезать кусочками, положить в посуду, где будет готовиться плов, влить масло и обжарить. Затем туда же положить мелко нарезанный лук, все перемешать и обжарить. Тыкву разрезать на дольки, удалить семена, очистить от кожуры и натереть на крупной терке. Морковь также натереть на крупной терке. Все добавить к мясу и луку. Затем положить барбарис, помидоры, перец горошком и тушить под крышкой на маленьком огне до тех пор, пока тыква не станет мягкой. После этого в эту же посуду добавить рис (воду, в которой он замачивался, не вливать), чеснок, все посолить, поперчить, влить 2 стакана воды, довести до кипения и варить до готовности, после этого влить сок, выжатый из лимона, и тщательно перемешать.

Индейка в желе

500 г филе индейки, 1 ст. ложка желатина, 3 яйца, 1 лимон, черный молотый перец и соль по вкусу.

Филе положить в кастрюлю, добавить лимонный сок, отварить в подсоленной воде до готовности, нарезать кусочками и разложить в формочки. Туда же положить дольки отваренных вкрутую яиц. Бульон процедить, поперчить, влить в него замоченный в ½ стакана воды желатин и размешать до полного растворения. Полученную смесь налить в формочки

с мясом индейки и яйцом и поставить в холодное место для застывания.

Индейка с рисом

1 тушка индейки весом 1½ кг, 4 ст. ложки риса, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки изюма, 3 яйца, соль по вкусу.

Индейку вымыть и обсушить.

Приготовить фарш. Для этого рис отварить, добавить изюм, масло, вбить в него яйца, посолить и все тщательно перемешать. Полученным фаршем наполнить индейку, зашить отверстие, положить на смазанный маслом противень и жарить в духовке в течение 1,5 часа, периодически поливая выделившимся соком.

Индейка с телячьими ножками в малаге

500 г филе индейки, потроха 1 индейки, 2 телячьи ножки, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 лавровый лист, 1 стакан малаги, 2 ст. ложки маринованных вишен, 1 апельсин, 3 банана, черный молотый перец и соль по вкусу.

Филе посолить, поперчить, поджарить на сковороде до готовности, нарезать тонкими широкими ломтиками и выложить на блюдо. Очищенные телячьи ножки и потроха индейки промыть, положить в кастрюлю, добавить овощи, лавровый лист, залить все водой, довести до кипения и варить под крышкой на слабом огне в течение 5 часов. После этого ножки и потроха вынуть и охладить. Мясо отделить от костей, потроха мелко нарезать и все положить на блюдо с индейкой. Сверху украсить очищенными и нарезанными кружочками бананами, дольками апельсина и маринованными вишнями. Бульон процедить, закипятить, влить малагу и остудить. Полученной смесью залить блюдо с филе и фруктами и поставить его в холодное место для застывания.

Индейка с грецкими орехами

1 тушка индейки весом 1½ кг, черный молотый перец и соль по вкусу.

Для фарша: 2 стакана очищенных грецких орехов, 400 г телячьей печени, 3 ломтика белого хлеба, 100 мл молока, 2 яйца, 3 ст. ложки

сливочного масла, 1 лимон, 500 г сахарного песка, 2 ст. ложки муки, 1 ч. ложка толченого имбиря.

Индейку вымыть и натереть изнутри и снаружи смесью соли и перца.

Приготовить фарш. Для этого орехи вместе с отваренной печенью и размоченным в молоке хлебом пропустить через мясорубку, добавить масло, всыпать сахар и муку, влить лимонный сок и вбить яйца. Все тщательно перемешать и полученным фаршем наполнить индейку. Тушку зашить, смазать маслом, посыпать имбирем и поджарить на вертеле над углями, бросая на угли полынь, чабрец и смородиновый лист.

Фрикадельки из печени индейки

300 г печени индейки, 1 головка репчатого лука, 2½ л бульона, зелень петрушки, черный молотый перец и соль по вкусу.

Печень обжарить на сковороде и вместе с луком пропустить через мясорубку. Затем фарш посолить, поперчить, влить в него 2 ст. ложки холодной воды и тщательно перемешать.

Из полученной массы сформовать фрикадельки в виде шариков диаметром 2 см, опустить их в кипящую воду и варить в течение 10 минут. Готовые фрикадельки вынуть шумовкой и разложить по тарелкам. К столу подавать с гарниром из свежих овощей или залив бульоном.

Заливное из потрохов индейки

Потроха 5 индеек, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 1 лавровый лист, 1 ч. ложка желатина, 4 яйца, 1 ч. ложка готовой горчицы, 3 ст. ложки 3 %-ного уксуса, черный молотый перец и соль по вкусу.

Потроха промыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой, добавить лук, морковь, лавровый лист. Затем воду довести до кипения, снять пену и варить все на маленьком огне под крышкой до готовности.

Готовые потроха вынуть, охладить, нарезать кусочками и положить в формы. Бульон процедить. Желтки взбить с горчицей и, помешивая, понемногу влить ¼ л горячего бульона. Затем добавить уксус, посолить, поперчить, поставить на паровую баню и, непрерывно помешивая, варить до загустения. После этого туда же положить замоченный в воде жела-

тин и все тщательно перемешать. Полученной смесью залить потроха и поставить формы в холодное место для застывания.

Утка с яблоками

1 тушка утки весом 1 кг, 1 кг яблок, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки сахарного песка, соль по вкусу.

Утку вымыть, посолить снаружи и изнутри. Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, нарезать кусочками, посыпать сахаром и наполнить ими утку. После этого утку зашить, положить в утятницу спинкой вниз, добавить масло, поставить в духовку и жарить в течение 40 минут, периодически поливая выделяющимся соком и маслом.

Утка с черносливом

1 тушка утки весом 1 кг, 1 стакан чернослива без косточек, 3 дольки чеснока, зелень петрушки, соль по вкусу.

Утку вымыть, натереть изнутри и снаружи смесью соли и натертого на терке чеснока, наполнить черносливом и зашить. Затем утку поместить на противень, сбрызнуть водой, сверху положить веточки петрушки и жарить до готовности, периодически переворачивая и поливая выделяющимся соком.

Утка с грибами

1 тушка утки весом 1 кг, 500 г свежих или 50 г сушеных грибов, 100 г сливочного масла, 1 головка репчатого лука, 1 ст. ложка муки, 2 свежих помидора, черный молотый перец и соль по вкусу.

Утку разрезать на порционные куски, положить в кастрюлю, залить холодной водой, довести воду до кипения, посолить. Тушку отварить до готовности и вынуть. Лук мелко нарезать, спассеровать в масле в глубокой сковороде, добавить нарезанные кусочками помидоры, отваренные и мелко нарезанные грибы, разведенную в утином бульоне муку и прогреть все в течение 5 минут. В полученный соус положить куски утки, посолить, поперчить и тушить под крышкой на слабом огне в течение 15 минут.

Утка с грибами и макаронами

1 тушка утки весом 1 кг, 100 г сливочного масла, 200 г макаронных изделий, 2 яйца, 100 г свежих или 20 г сушеных грибов, 1 головка репчатого лука, черный молотый перец и соль по вкусу.

Утку вымыть и натереть внутри и снаружи солью. Приготовить начинку. Для этого грибы отварить до готовности, мелко нарезать, добавить мелко нарезанный лук и все обжарить в половине взятого масла. Затем туда же положить отваренные в грибном бульоне макаронные изделия, вбить яйца, все посолить, поперчить и перемешать. Полученной начинкой наполнить утку, зашить ее и обжарить на сковороде с оставшимся маслом до золотистого цвета. После этого поместить сковороду с уткой в разогретую духовку и жарить в течение 40 минут.

Утка с репой в горшочке

1 тушка утки весом 1 кг, 500 г репы, 1 стакан утиного бульона, 2 головки репчатого лука, 3 ст. ложки мадеры, 4 ст. ложки сливочного масла, 2 лавровых листа, черный молотый перец и соль по вкусу.

Утку разрезать на порционные куски и обжарить в масле. Репу очистить от кожуры, нарезать кубиками, положить в глиняный горшочек, залить бульоном. Когда бульон закипит, добавить мелко нарезанный и спассерованный в масле лук, влить вино, положить 2 лавровых листа, посолить, поперчить и тушить в духовке в течение 15 минут. После этого в горшочек положить утку и тушить до ее готовности.

Утка в белом соусе

1 тушка утки весом 1 кг, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 головка репчатого лука, 100 г сметаны, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки муки, 2 лавровых листа, черный молотый перец и соль по вкусу.

Утку вымыть, нарезать на порционные куски, посолить, поперчить, обжарить на сковороде с 1 ложкой масла и переложить в кастрюлю. Туда же положить мелко нарезанные лук, морковь и корень петрушки, лавровый лист, залить все водой так, чтобы полностью покрыть куски утки, посолить, довести до кипения, отварить в течение 10 минут и снять с

огня. Муку спассеровать в оставшемся масле. Затем, вливая понемногу бульон из кастрюли с уткой и размешивая, получить жидкое тесто и вылить его в кастрюлю. После этого поставить ее на огонь, закипятить, влить сметану и тушить 5 минут.

Суфле из утки

1 тушка утки весом 1 кг, 100 г утиной печени, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, 1 головка репчатого лука, 1 стакан панировочных сухарей, черный молотый перец и соль по вкусу.

Утку положить в кастрюлю, отварить до готовности, вынуть и отделить мясо от костей. Печень обжарить на сковороде в 1 ст. ложке масла. Мясо и печень утки вместе с луком два раза пропустить через мясорубку, вбить в массу яйца, все посолить, поперчить и тщательно перемешать. Полученную смесь выложить в смазанную маслом и обсыпанную сухарями кастрюлю, поставить в духовку и запечь.

Горячие бутерброды с утиным паштетом

300 г вареного утиного мяса, 1 вареная утиная печень, 2 ломтика черствого белого хлеба, 100 г сливочного масла, 100 г твердого сыра, 2 яйца, 1 ст. ложка майонеза, 1 стакан бульона, черный молотый перец и соль по вкусу.

Мясо, печень и предварительно замоченный в бульоне и отжатый белый хлеб 3 раза пропустить через мясорубку, вбить в массу яйца, добавить майонез, все посолить, поперчить и тщательно перемешать.

Ломтики хлеба с обеих сторон смазать маслом, сверху ровным слоем на них положить паштет, затем посыпать их тертым сыром, поместить на смазанный маслом противень и запечь в горячей духовке в течение 15 минут.

Гусь жареный с печеными яблоками

1 тушка гуся весом 2 кг, 1 кг яблок, 1 стакан сахарного песка, соль по вкусу.

Гуся вымыть, посолить, смочить холодной водой, положить на противень и жарить в духовке до готовности, перио-

дически переворачивая и поливая выделяющимся соком. Готового гуся вынуть, а в духовку поставить противень с яблоками, из которых удалены семена, а внутрь насыпан сахарный песок. Яблоки запекать в течение 20 минут.

Гусь, фаршированный яблоками

1 тушка гуся весом 2 кг, 500 г яблок, 4 головки репчатого лука, 1 стакан красного сухого вина, 1 ч. ложка тмина, майоран на кончике ножа, черный молотый перец и соль по вкусу.

Гуся вымыть и натереть внутри солью. Затем наполнить его кусочками яблок и зашить. Сверху сделать несколько коротких, но глубоких разрезов и положить в них смесь из тмина, перца, майорана и соли. Подготовленного гуся положить на противень вместе с нарезанным кольцами луком и жарить до готовности, периодически переворачивая и поливая выделяющимся соком.

Гусь с гречневой кашей и шкварками

1 тушка гуся весом 2 кг, 2 стакана гречневой каши, 100 г свиного сала, 2 дольки чеснока, черный молотый перец и соль по вкусу.

Гуся вымыть, натереть изнутри и снаружи смесью натертого чеснока, соли и перца, надеть на шампур и поместить в духовку. Под гуся поставить противень, положить на противень нарезанное кусочками сало и жарить до получения из сала шкварок, после чего положить на противень гречневую кашу, перемешать ее со шкварками и продолжать жарить гуся, периодически его переворачивая и сбрызгивая горячей водой.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение 3
Блюда из отварной птицы 3
Индейка со сметанным соусом 3
Индейка с грибным соусом 4
Индейка по-кабардински 4
Индейка с овощами 5
Бутерброды 5
Бутерброды с мясом цыпленка 5
Горячие бутерброды с куриным мясом 5
Бутерброды с куриным паштетом 6
Бутерброды с утиным паштетом 6
Салаты 7
Салат с мясом цыпленка и маринадами 7
Салат с мясом цыпленка и языком 7
Салат с мясом курицы и рисом 7
Салат с мясом курицы по-московски 8
Салат с мясом курицы по-адыгейски 8
Салат с мясом курицы по-венгерски 8
Салат с мясом курицы по-английски 8
Салат «Оригинальный» 8
Салат «Пикантный» 9
Салат «Экзотический» 9
Салат «Юбилейный» 9
Салат с мясом индейки и рисом 10
Салат с мясом индейки и овощами 10
Первые блюда 10
Куриный бульон 10
Куриный суп с домашней лапшой 11
Куриный суп с пшеном 11
Суп-пюре из курицы 11
Суп-жюльен 12
Рассольник с мясом цыпленка 12
Суп с мясом цыпленка, крупой и со сморчками 13
Суп с фрикадельками 13
Суп с цветными клецками 13
Суп с кнелями 14
Суп с манной крупой 14
Суп из потрохов с овощами 14
Бульон из индейки 15
Суп-пюре из индейки 15
Похлебка с мясом индейки 15
Суп с клецками из мяса индейки 16
Суп из потрохов индейки 16

Борщ с уткой 16
Суп из утиных потрохов 17

Вторые блюда 17

Отварная курица, поджаренная в сухарях 17
Курица, жаренная в растительном масле 17
Куриные окорочка, жаренные во фритюре 18
Курица, запеченная в фольге 18
Курица, запеченная в бумажном кульке 18
Запеканка из курицы с овощами 19
Запеченные куриные окорочка 19
Курица фаршированная 20
Фаршированная курица, тушенная в соусе 20
Курица, фаршированная манной крупой 21
Курица фаршированная, без костей 21
Куриный рулет со свининой и с черносливом 22
Куриный рулет с черносливом 22
Куриный рулет по-белорусски 22
Плов с мясом курицы 23
Чахохбили 23
Сациви 23
Жюльен с мясом курицы 24
Куриные котлеты по-киевски 25
Шницель из курицы по-казански 25
Курица на бутылке 25
Кнели из курицы 25
Курник 26
Куриный студень 27
Паштет из курицы 27
Паштет из куриной печени 27
Заливное из куриных потрохов 28
Курица в сметане 28
Курица с галушками 28
Курица со свиной грудинкой 29
Курица с морковью 29
Курица с яблоками 29
Курица по-царски 30
Курица по-пльзенски 30
Курица по-испански 30
Пудинг с мясом курицы 31
Цыпленок табака 31
Цыпленок с грибами 32
Цыпленок по-королевски 33
Петух фаршированный с эстрагоном и кардамоном 33
Петух под можжевеловым соусом 33
Цесарка, тушенная в лимонном соусе 34
Цесарка в остром соусе с эстрагоном 34
Паштет из мяса цесарки 35
Индейка жареная 35

Индейка в фольге 35
Индейка фаршированная 36
Рождественская индейка 37
Рагу из индейки 37
Крокеты из индейки 37
Плов с мясом индейки и тыквой 38
Индейка в желе 38
Индейка с рисом 39
Индейка с телячьими ножками в малаге 39
Индейка с грецкими орехами 39
Фрикадельки из печени индейки 40
Заливное из потрохов индейки 40
Утка с яблоками 41
Утка с черносливом 41
Утка с грибами 41
Утка с грибами и макаронами 42
Утка с репой в горшочке 42
Утка в белом соусе 42
Суфле из утки 43
Горячие бутерброды с утиным паштетом 43
Гусь жареный с печеными яблоками 43
Гусь, фаршированный яблоками 44
Гусь с гречневой кашей и шкварками 44

Издательский Дом «Литера» приглашает к сотрудничеству
авторов учебных пособий по темам:
рукоделие, домоводство, медицина, досуг, образование
Наш телефон: (812) 560-8684
E-mail: publish@litera.spb.ru
http://www.litera.spb.ru

По вопросам реализации обращаться
в ООО «Бук Литера Пресс»:
оптовый отдел: (812) 325-4741
региональный отдел: (812) 320-9088
E-mail: sales@litera.spb.ru

Гигиенический сертификат
№ 78.01.07.953.П.005043.06.01 от 27.06.01

Молоховец Александра

Блюда из курицы, индейки и утки

Серия «Быстро и вкусно»

Отв. редактор *М. Стерлигов*
Зав. редакцией *И. Вдовина*
Художник *О. Ким*
Корректор *Л. Тычкова*
Вёрстка *В. Решетников*

Подписано в печать 22.09.03. Формат 84×108 $^1/_{32}$.
Печать офсетная. Гарнитура Таймс. Усл. печ. л. 2,52.
Тираж 10 000 экз. Заказ № 4485.

ООО «Издательский Дом „Литера"»
193131, Санкт-Петербург, Ивановская ул., 24
ЛП 000016 от 11 сентября 1998 г.

Отпечатано в полном соответствии
с качеством предоставленных материалов
на ФГУИПП «Вятка»
610033, г. Киров, Московская ул., 122



А.Молоховец

Рецепты для микроволновой печи

быстро и вкусно





быстро и вкусно



